



E'sener Dinkelbrot aus Goldkeimlinge, 500g

reich an natürlicher Folsäure



Artikelnummer 99110	GTIN-Stück 4 032586 001016	GTIN-Verpackung 4 032586 101013	eco-ID 29843	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

E'sener, Härdtner Spezialitäten



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Frisch gekeimter DINKEL**1), Natursauerteig** (DINKELvollkornschrot**1), Wasser), Wasser, Steinsalz, Hefe*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

*1)Dinkel ist eine WEIZENart; *aus kontrolliert biologischem Anbau; **aus biologisch-dynamischem Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Dieses Vollkornbrot ist einzigartig. Der hohe Anteil frischer Dinkel-Goldkeimlinge macht es besonders ausgewogen. Mit zwei Scheiben Härdtner E'sener Dinkelbrot decken Sie 95% Ihres Tagesbedarfs an Folsäure (Analyse vom 05. April 2011). Als Energiequelle baut der Keimling die enthaltene Phytinsäure ab und macht dadurch die daran gebundenen Nährstoffe leicht verfügbar.

Besonderheiten

100% Dinkel - Wir verwenden ausschließlich ursprüngliche, nicht mit Weizen gekreuzte und daher wirklich allergenarme Dinkelsorten. Ausgezeichnet mit dem Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2005



E'sener Dinkelbrot aus Goldkeimlinge, 500g

reich an natürlicher Folsäure



Artikelnummer 99110	GTIN-Stück 4 032586 001016	GTIN-Verpackung 4 032586 101013	eco-ID 29843	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Kurzbeschreibung

Dieses Vollkornbrot ist einzigartig. Der hohe Anteil frischer Dinkel-Goldkeimlinge macht es besonders ausgewogen. Zwei Scheiben E'sener Dinkelbrot decken 95% des Tagesbedarfs an Folsäure (Analyse/ April 2011). Als Energiequelle baut der Keimling die enthaltene Phytinsäure ab und macht dadurch die daran gebundenen Nährstoffe leicht verfügbar.

Wir verwenden ausschließlich ursprüngliche, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten. Ausgezeichnet mit dem Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2005

Herstellung

Dinkel optimal gekeimt nach dem OWISAN-Keimverfahren
Natursauerteigführung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

In ungeöffnetem Zustand nicht kühl lagern; Einzelne Scheiben mit einem sauberen Messer trennen und entnehmen. Packung sofort wieder verschließen

Allergiehinweise

Spuren möglich: Eier, Milch, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Haselnuss, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt

nicht enthalten: Erdnuss, Lupine, Sellerie, Cashewnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Fruktose, Kakao, Pfeffer, Glutamat, Vanillin

enthalten: Gluten, Dinkel, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



E'sener Dinkelbrot aus Goldkeimlinge, 500g

reich an natürlicher Folsäure



Artikelnummer 99110	GTIN-Stück 4 032586 001016	GTIN-Verpackung 4 032586 101013	eco-ID 29843	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verwendungsdauer	4 Tage
Salzart	Steinsalz
Triebmittel	Hefe, Natursauerteig
Mahlgrad	Vollkorn
Getreidesorten	Dinkel
Haltbarmachung	halbkonserviert
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Dinkelvollkornbrot
Inverkehrbringer	[Härdtner Spezialitäten GmbH]; [Gottlob-Banzhaf-Str. 18], [74172] [Neckarsulm], Deutschland

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	1 Scheibe
Portionsgröße	50 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	862 kJ / 204 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,15 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,24 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,48 g
Kohlenhydrate	37,1 g
davon Zucker	<0,2 g
davon Lactose	<0,2 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	0,972 g
Broteinheiten	3,1 BE
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



E'sener Dinkelbrot aus Goldkeimlinge, 500g

reich an natürlicher Folsäure



Artikelnummer 99110	GTIN-Stück 4 032586 001016	GTIN-Verpackung 4 032586 101013	eco-ID 29843	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 50 g = 1 Scheibe

Energie kJ	431 kJ
Energiegehalt in kcal	102 kcal
Fett	0,45 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,08 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,12 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,24 g
Kohlenhydrate	18,55 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	4,15 g
Salz	0,486 g
Broteinheiten	1,55 BE

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 50 g = 1 Scheibe

Broteinheiten	1,55 %
---------------	--------

Vitamine & Mineralien

Folsäure	191,0 µg
----------	----------

Vitamine & Mineralien bezogen auf 50 g = 1 Scheibe

Folsäure	96 µg
----------	-------

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 50 g = 1 Scheibe

Folsäure	48 %
----------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Packung
Verpackungsmaterial	PE, PA

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, mild
Konsistenz	saftig

 E'sener Winterbrot mit Goldkeimlinge, Äpfeln, Rosinen und Walnüssen, 300g 99116	 E'sener Roggenbrot - Goldkeimlinge, 500g 99130	 E'sener Sommerbrot mit Goldkeimlinge, Karotten und Sonnenblumenkernen, 300g 99117	 Goldkeimlinge - gekeimter Dinkel nach Keimverfahren v. Otto/ Wiesner, 140g 99402
--	---	--	---